

MODEL/ MODÉLE/ MODELO **6081**

INSTRUCTION MANUAL

MULTIFUNCTION OVEN

PLEASE READ ALL INSTRUCTIONS BEFORE USING THIS APPLIANCE

MANUAL D' INSTRUCTIONS

MINI-FOUR MULTIFONCTION

LIRE TOUTES LES INSTRUCTIONS AVANT D' UTILISER CET APPAREIL

MANUAL DE INSTRUCCIONES

HORNO MULTIFUNCION

LEA TODAS LAS INSTRUCCIONES ANTES DE USAR ESTE APARATO

MANUAL DE INSTRUÇÕES

FORNO MULTIFUNÇÕES

LEIA TODAS AS INSTRUÇÕES ANTES DE USAR ESTE APARELHO

IMPORTANT SAFEGUARDS

When using electrical appliances, basic safety precautions should be followed, including the following:

- **READ ALL INSTRUCTIONS, PRODUCT LABELS AND WARNINGS BEFORE USING THE OVEN.**
- **DO NOT** touch hot surfaces ⚠. Surfaces are liable to get hot during use. Always use oven mitts when handling hot materials and allow metal parts to cool before cleaning. Allow the unit to cool thoroughly before putting in or taking off parts. Always use the oven handles when moving the unit.
- When the unit is not in use and before cleaning, unplug the oven from the wall outlet. **Note:** Make sure the oven is turned off before unplugging.
- To protect against risk of electrical shock, **DO NOT** immerse the appliance in water or any other liquids.
- **DO NOT** operate this or any appliance with a frayed or damaged cord or plug or after the appliance malfunctions or is dropped or has been damaged in any manner. Take the oven to the nearest Authorized Oster® Service Center for examination, repair or electrical or mechanical adjustment.
- **DO NOT** use attachments not recommended by the manufacturer; they may cause fire, electric shock or personal injury.
- **DO NOT** use outdoors or for commercial purposes.
- **DO NOT** use this appliance for other than its intended use.
- **DO NOT** let the cord dangle over the edge of a tabletop or countertop or touch hot surfaces.
- **DO NOT** place the appliance near a hot gas or electric burner or in a heated oven.
- Extreme caution should be used when using containers constructed of material other than metal or glass.
- A fire may occur if the oven is covered or touching flammable materials, including curtains, draperies, walls, etc., when in operation. **DO NOT** store any items on top of the appliance when in operation.
- When using countertop oven, pull the unit out a minimum of 15 cm (6 inches) away from the wall or other cords.
- **DO NOT** store any materials, other than manufacturer's recommended accessories, in this unit when not in use.
- **DO NOT** place any flammable materials in oven, such as paper, cardboard, plastic or any materials that may catch fire or melt.
- **DO NOT** cover the oven tray with metal foil. This will cause overheating of the appliance.

- Oversized foods or metal utensils must not be inserted in the appliance as they may create a fire or risk of electrical shock.

- **DO NOT** clean with metal scouring pads. Pieces can break off the pad and touch electrical parts involving a risk of electrical shock.

- When broiling, use extreme caution when removing pan or disposing of hot grease.

- To turn this appliance off, return all controls to the off position.

- This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety. Children should be supervised to ensure that they **DO NOT** play with the appliance.

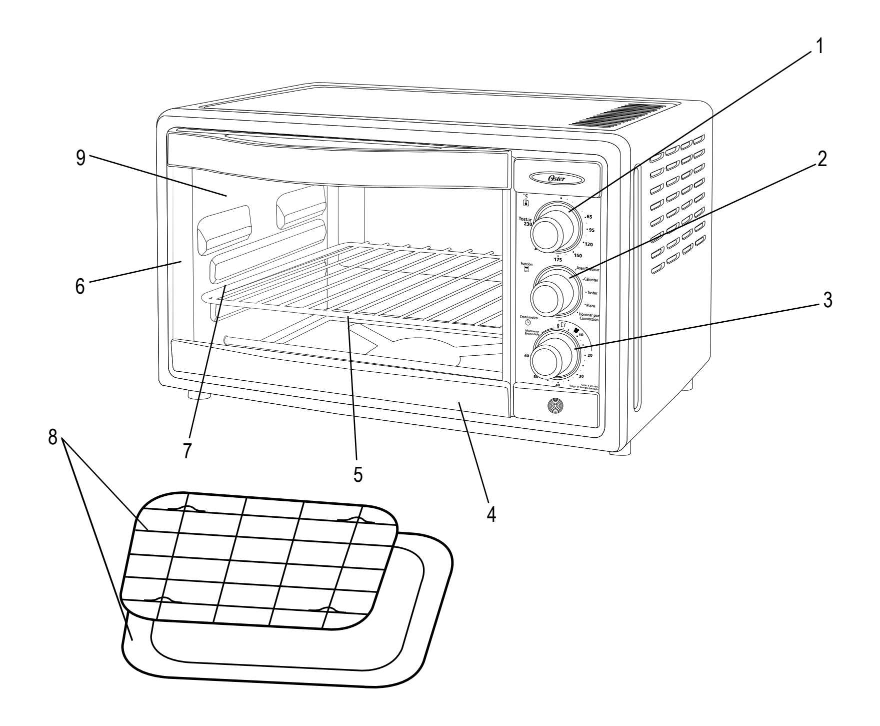
- Close supervision is necessary when any appliance is used by or near children, or incapacitated individuals.

THIS UNIT IS FOR HOUSEHOLD USE ONLY.

(For 120 & 127V with two flat pins only) This appliance has a polarized plug (one blade is wider than the other). To reduce the risk of electric shock, this plug will fit in a polarized outlet only one way. If the plug does not fit fully in the outlet, reverse the plug. If it still does not fit, contact a qualified electrician. **DO NOT MODIFY THE PLUG IN ANY WAY.**

SAVE THESE INSTRUCTIONS

DESCRIPTION OF THE APPLIANCE



1. Temperature Control
2. Function Selector knob
3. Timer Control Knob with Bell Signal
4. Removable Crumb Tray
5. Removable Wire Rack
6. Tempered Glass Door
7. Two Rack Positions
8. Baking Pan and Broiling Rack
9. Easy Clean Interior Walls

LEARNING ABOUT YOUR OVEN

1. **Temperature Control Knob** – Adjust the dial thermostat to the desired temperature. (See Figure 1)

2. **Function Selector Knob** – Select cooking function by turning knob to desired setting. (See Figure 2)

3. **Timer Control Knob with Bell Signal** – Set cooking time up to 60 minutes. Will automatically turn the oven OFF at the end of the cooking time. (See Figure 3)

4. **Removable Crumb Tray** – For crumb or fallen food particles collection. Pulls out for easy cleaning.

5. **Removable Wire Rack** – See "Positioning Rack" section.

6. **Tempered Glass Door** – For front viewing of food.

7. **Two Rack Positions** – To adjust the height of the racks.

8. **Baking Pan & Broil Rack** – Use for all your baking, broiling and grilling needs.

9. **Easy Clean Interior Walls** – Allows fast clean up.

10. **Pizza Fit Capacity** – Fits most large frozen pizzas.

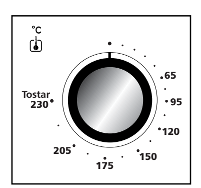


Figure 1

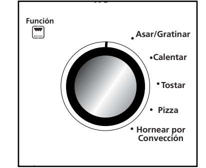


Figure 2

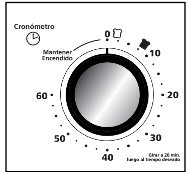


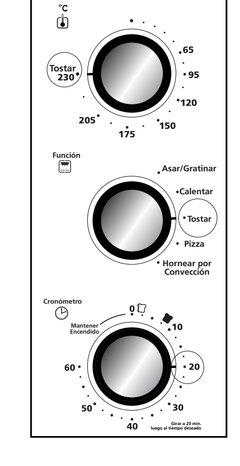
Figure 3

BEFORE USING YOUR OVEN

If you are using your oven for the first time, please:

- Remove any stickers from the surface of the oven.
- Open oven door and remove all printed documents and paper from inside the oven.
- Clean the rack, tray, and pan with hot water, a small amount of dishwashing liquid and a nonabrasive sponge or cleaning pad.
- **DO NOT IMMERSE THE BODY OF THE UNIT IN WATER.**
- Dry the unit thoroughly before using.
- Select a location for the oven. The location should be in an open area on a flat counter where the plug will reach an outlet.
- Plug the oven into an electrical outlet.

TO USE THE TOAST FUNCTION



Step 1. Place food on Wire Rack.

Step 2. Close glass door completely.

Step 3. Turn the Function dial to Toast "Tostar".

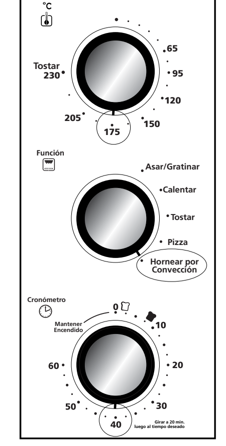
Step 4. Turn the Temperature dial " " to 230˚ C (450˚ F)

Step 5. Turn the Timer " " past 20 minute mark to engage timer, then back to desired toast time anywhere between the Toast symbols.

Step 6. When toasting is complete, open door completely and remove food.**

Note: For best toasting results, position the rack in the upper position.

TO USE THE CONVECTION BAKE FUNCTION



The Convection Heat function turns on a built in fan that circulates hot air in the oven chamber allowing the food to cook evenly and faster.

Preheat oven 5 minutes at desired temperature with oven rack in place.

Step 1. Place baking pan with food inside on wire rack.

Step 2. Close glass door completely.

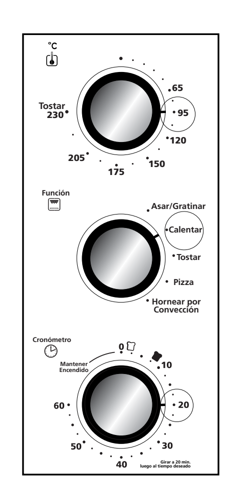
Step 3. Turn the Function dial " " to Convection Bake "Hornear" por Convección.

Step 4. Turn the Temperature dial " " to desired setting.

Step 5. Turn the Timer " " to desired cook time.*

Step 6. When baking is complete, open door completely and remove food.**

TO USE THE WARM FUNCTION



Step 1. Place baking pan with food inside on wire rack.

Step 2. Close glass door completely.

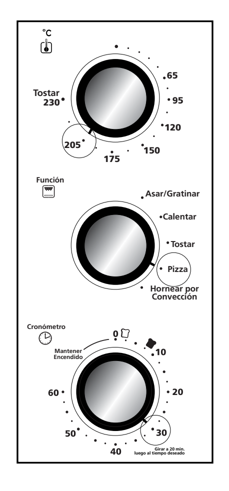
Step 3. Turn the Function Dial “ ” to warm “Calentar”.

Step 4. Turn the Temperature dial “ ” to 95º C (200º F).

Step 5. Turn the Timer “ ” to desired warming time.*

Step 6. When Warming is complete, open door completely and remove food.**

TO USE THE PIZZA FUNCTION



Step 1. Place baking pan with food inside on wire rack.

Step 2. Close glass door completely.

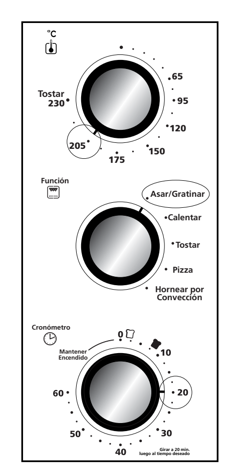
Step 3. Turn the Function Dial “ ” to “Pizza”.

Step 4. Turn the Temperature Dial “ ” to 200º C (400º F).

Step 5. Turn the Timer “ ” to desired cook time.*

Step 6. When cooking is complete, open door completely and remove food.**

TO USE THE BROIL FUNCTION



Adjustable Broil allows the oven to broil at any temperature. Great for melting cheese at 65º C (150º F) or cooking fish at 205 ºC (400)º F. Adjust as needed.

Step 1. Place food on broil rack or on baking pan if needed.
Step 2. Close glass door leaving approximately a 8 cm (3-inch) opening at the top of the oven.
Step 3. Turn the Function Dial “ ” to Broil “Asar/Gratinar”.
Step 4. Turn the Temperature dial “ ” to desired temperature.
Step 5. Turn the Timer “ ” to desired cook time.*
Step 6. When broiling is complete, open door completely and remove food.**

* * **WARNING:** Cooked food and metal rack can be very hot, handle with care. Do not leave oven unattended.

** Special note: If cook time is less than 20 minutes, you must turn Timer past the 20-minute mark to engage the timer then back to desired time.*

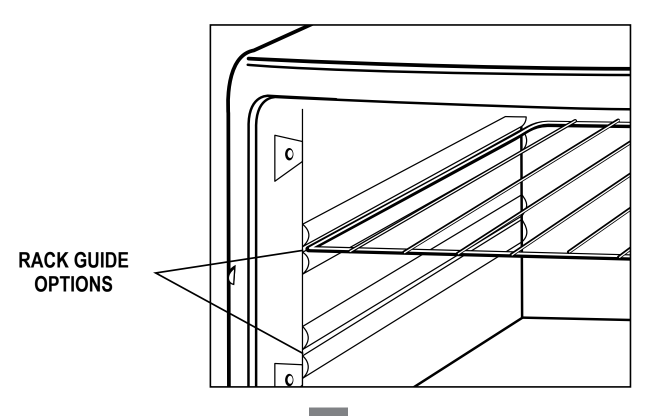
POSITIONING RACK

- To accommodate a wide variety of foods the oven has two rack positions. The rack can be inserted in the oven in the upper or lower rack guides. The rack will fit into either of the rack guides inside of the oven. (See Figure Below)
- Before removing the rack allow the unit to cool.
- To remove the rack, open the oven door and pull the rack towards the front of the oven. The rack will slide on the rack guides on the inside of the oven.

PLEASE NOTE: the oven rack may tilt downward causing food to shift when the rack is pulled out, proceed with caution.

- Positioning of the oven rack will depend on the size of the food and desired browning. Adjust rack downward to prevent top browning and upward to prevent bottom burning.

NOTE: For best toasting results, position the rack in the upper rack guide.



CLEANING YOUR OVEN

Step 1. Turn all knobs to off position then unplug unit and let it cool.

Step 2. Wipe unit down with damp cloth. DO NOT IMMERSE IN WATER. Make sure to only use mild, soapy water. Abrasive cleaners, scrubbing brushes and chemical cleaners will damage the coating on this unit.

Step 3. Remove crumb tray by pulling out of the oven.

Step 4. Shake off crumbs from crumb tray. Cleaning the crumb tray often will avoid any accumulations.

Step 5. Remove wire rack and clean with damp cloth or place in top rack of dishwasher.

STORING YOUR OVEN

Allow the appliance to cool completely before storing. If storing the oven for long periods of time make certain that the oven is clean and free of food particles. Store the oven in a dry location such as on a table or countertop or cupboard shelf. Wind the electrical cord around the cord storage brackets. Other than the recommended cleaning, no further user maintenance should be necessary.

Helpful Tips / Troubleshooting

Problem	***Potential cause***	***Solution***
• Overcooked/ Undercooked Foods.	• Incorrect temperature or time setting. • Rack placement.	• You may have to adjust the time and temperature to desired taste. • Because your oven is smaller than your regular oven, it will heat up faster and generally cook in shorter periods of time. • Refer to “Positioning Rack” Section. Rack may need to be adjusted to accommodate food type.
• Burnt smell, initial burn off.	• Food build-up inside oven, on heating elements or in crumb tray.	• Refer to “Cleaning Your oven” Section.
• Oven does not turn ON.	• Unit is unplugged. • Turn Timer.	• Refer to “Cleaning Your Countertop Oven” Section. • Set timer knob and temperature knob to desired setting. Both must be turned on to operate the oven.
• Only one heating element is heating up.	• Function setting selection determines which heating element will operate.	• Check to see if the broil “Asar” setting is selected.
• Heating elements do not stay ON.	• Heating elements will cycle ON and OFF to maintain proper heat.	• Confirm function setting is the correct one of choice.

IMPORTANTS CONSEILS DE SECURITÉ

Au moment d'utiliser des appareils électriques, il est recommandé de prendre certaines précautions d'emploi, en particulier:

- **LIRE TOUTES LES INSTRUCTIONS, ETIQUETTES ET AVERTISSEMENTS AVANT D'UTILISER LE FOUR.**
- **NE PAS** toucher les surfaces chaudes ⚠. Les surfaces deviendront chaudes pendant l'utilisation. Toujours utiliser des moufles lorsque vous manipulez des matériaux très chauds et laisser les éléments en métal refroidir avant de les nettoyer. Laisser l'appareil refroidir complètement avant de mettre ou de retirer des éléments. Toujours saisir le four par les poignées lorsque vous devez le bouger.
- Lorsque l'appareil n'est pas en fonctionnement et avant de le nettoyer, débrancher le fil électrique de la prise.
  Remarque: Vous assurer que le four est bien éteint avant de le débrancher.
- Pour éviter tout risque d'électrocution, ne pas plonger l'appareil dans de l'eau ou tout autre liquide.
- **NE PAS** utiliser cet appareil ou quelconque appareil si le fil, la fiche ou la prise sont endommagés ou effilochés ou si l'appareil ne fonctionne pas correctement ou si l'appareil est tombé ou a été endommagé d'une manière ou d'une autre. Le repoprter au Centre de Service Après-Vente le plus proche de chez vous pour toute vérification ou réparation.
- **NE PAS** utiliser d'accessoires non recommandés par le fabricant; ils pourraient provoquer incendie, électrocution et blessures.
- **NE PAS** utiliser à l'extérieur ou pour des raisons commerciales.
- **NE PAS** utiliser cet appareil pour tout autre usage que celui pour lequel il a été conçu.
- Ne pas laisser le fil électrique dépasser du bord d'une table, d'un plan de travail ou être en contact avec des surfaces chaudes
.
- **Ne pas** placer cet appareil sur ou à coté d'une plaque à gaz ou électrique chaude ou toute surface en contact avec un four en marche.
-
Faire preuve de beaucoup de prudence lorsque vous utilisez des récipients faits avec d'autres matériaux que le métal ou le verre.
- Il y a risque d'incendie si pendant son fonctionnement le four est couvert ou au contact de matériaux inflammables, y compris des rideaux, draperies, murs etc.…. **NE PAS** ranger d'objets sur le dessus de l'appareil pendant son fonctionnement.
- Au moment d'utiliser le four, éloigner l'appareil d'au moins 15 cm (6 pouces) du mur ou d'autres fils électriques.
- **NE PAS** ranger d'objets, à l'exception des accessoires recommandés par le fabricant, dans le four lorsqu'il n'est pas en fonctionnement.
- **NE PAS** mettre de matériaux inflammables dans le four, comme par exemple papier,

carton, plastique ou tout autre matériau qui pourrait prendre feu ou fondre.

- **NE PAS** couvrir la plaque du four avec une feuille de métal. Ceci pourrait entraîner l'appareil à la surchauffe.

- Des aliments trop larges ou des ustensiles en métal ne doivent pas être introduits dans le four, ceci pourrait créer un incendie ou un risque d'électrocution.

- **NE PAS** nettoyer avec des éponges à récurer en métal, ceux-ci pourraient s'effriter et entrer en contact avec des éléments électriques créant ainsi un risque d'électrocution.

- Lorsque vous faites cuire sur le gril, faites preuve de prudence au moment de retirer la plaque ou de jeter la graisse brûlante.

- Pour éteindre l'appareil, tourner tous les boutons de contrôle sur la position d'arrêt.

- Cet appareil n'est pas destiné à être utilisé par des personnes (y compris des enfants dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont diminuées, ou qui ne disposent pas des connaissances ou de l'expérience nécessaire, à moins qu'elles n'aient été formées et encadrées pour l'utilisation de cet appareil par une personne responsable de leur sécurité. Les enfants doivent être surveillés pour s'assurer qu'ils **NE** jouent **PAS** avec l'appareil.

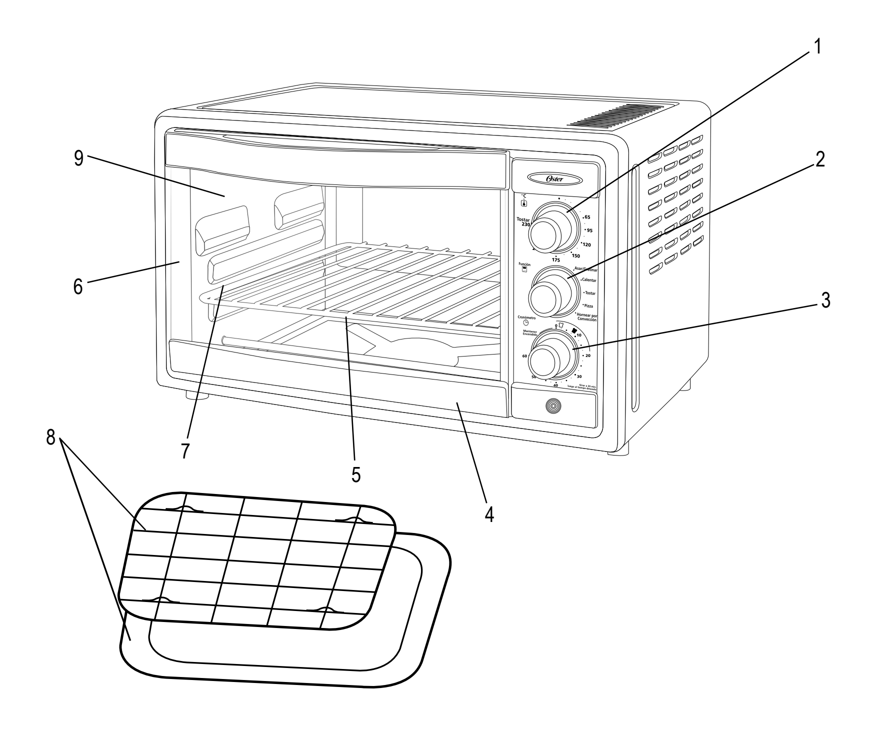
- Les enfants et personnes handicapées doivent être surveillés lorsqu'ils utilisent l'appareil ou que l'appareil est utilisé à côté d'eux.

CET APPAREIL EST UNIQUEMENT CONCU POUR UN USAGE DOMESTIQUE.

(Seulement pour 120 & 127V avec fiches plates) Cet appareil a une fiche polarisée (l'une des lames est plus large que l'autre). Afin de réduire le risque d'électrocution, cette fiche ne rentre dans la prise polarisée que d'une seule façon. Si la fiche ne rentre pas complètement dans la prise, inverser la fiche. Si la fiche ne rentre toujours pas, veuillez contacter un électricien qualifié. **NE MODIFIER LA FICHE EN AUCUN CAS.**

SAUVEGARDER CES INSTRUCTIONS

DESCRIPTION DE L'APPAREIL



1. Bouton de Contrôle de Température
2. Bouton de Sélection des Fonctions
3. Bouton de Minuterie avec Signal Sonore
4. Plateau à Miettes Amovible
5. Grille Amovible.
6. Porte en Verre Tempéré
7. Deux Positions pour la Grille
8. Plaque de Cuisson et Plateau pour Grillade
9. Surfaces Intérieures Faciles à Nettoyer

MIEUX CONNAITRE VOTRE FOUR

1. Bouton de Contrôle de Température – Ajuster le thermostat à la température désirée. (Voir schéma 1)

2. Bouton de Sélection des Fonctions – Choisissez la fonction de Cuisson en tournant le bouton sur la fonction désirée. (Voir schéma 2)

3. Bouton de Minuterie avec Signal Sonore – Sélectionner le temps de cuisson, maximum 60 minutes. Le four s'éteindra automatiquement une fois le temps de cuisson écoulé. (Voir Schéma 3)

4. Plateau ramasse- miettes, amovible – Pour ramasser des miettes ou des petits morceaux d'aliments qui sont tombés. Se retire facilement pour nettoyer

5. Plaque Amovible– Vous reporter au paragraphe intitulé "Position de la Grille".

6. Porte en Verre Trempé – Permet de voir les aliments dans le four

7. Deux Positions pour la Grille. Pour ajuster la hauteur de position de la grille

8. Plaque de Cuisson et Plateau pour Grillade – À utiliser chaque fois que vous faites cuire un plat, que vous faites dorer ou griller.

9. Surfaces Intérieures Faciles à Nettoyer – Permet un nettoyage rapide

10. La Capacité d'une Pizza – Convient pour la majorité des grandes pizzas congelées.

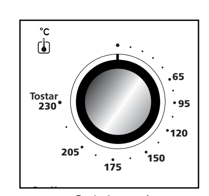


Schéma 1

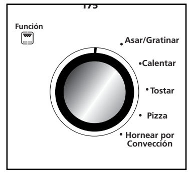


Schéma 2

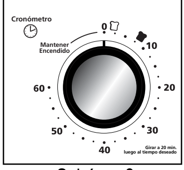


Schéma 3

AVANT D'UTILISER VOTRE FOUR

Si vous utilisez le Mini-Four Multifonction pour la première fois, veuillez vous assurer de:

• Retirer tous les autocollants de la surface du four.

• Ouvrir la porte du four et retirer tous les documents imprimés et papiers qui se trouvent à l'intérieur.

• Nettoyer la grille, la plaque et le plat avec de l'eau chaude, un peu de savon liquide et une éponge non abrasive.

• **NE PAS PLONGER LE CORPS DE L'APPAREIL DANS L'EAU.**

• Sécher l'appareil soigneusement avant de l'utiliser.

• Choisir un emplacement pour le mini-four. L'emplacement idéal se trouve sur une surface ouverte et plane avec accès facile à la prise électrique murale.

• Brancher le four sur la prise électrique murale adéquate.

COMMENT UTILISER VOTRE MINI-FOUR

COMMENT UTILISER LA FONCTION GRILLER

1ère étape: Mettre les aliments à griller sur la grille

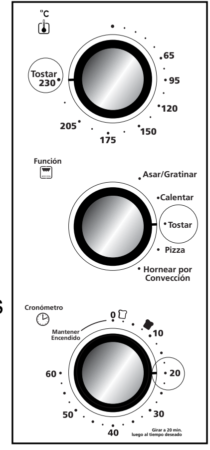
2ème étape: Bien fermer la porte en verre.

3ème étape: Tourner le bouton de Sélection des Fonctions sur Griller “TOSTAR ”.

4ème étape: Tourner le bouton de Contrôle de Température « » sur 230° C (450°F)

5ème étape: Tourner la minuterie « » pau delà de la marque des 20 minutes puis revenir et choisir l’intervalle de temps désiré entre les symboles de brunissage.

6ème étape: Une fois le brunissage terminé, ouvrir la porte complètement et retirer les aliments**



REMARQUE: Pour de meilleurs résultats, mettre la grille sur la position la plus haute.

COMMENT UTILISER LA FONCTION DE CUISSON PAR CONVECTION

La fonction de Chaleur par Convection met en marche une ventilation interne qui fait circuler de l’air chaud dans le four pour mieux faire cuire les aliments.

Préchauffer le four 5 minutes à la température désirée avec la grille en place à l’intérieur du four.

1ère étape: Mettre la plaque de cuisson avec les aliments à l’intérieur sur la grille.

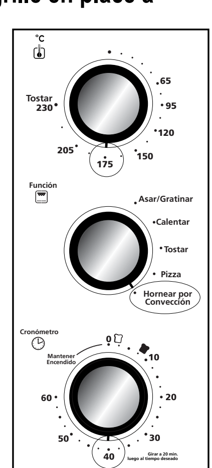
2ème étape: Fermer la porte de verre complètement.

3ème étape: Tourner le Bouton de contrôle des Fonctions “ ” sur Cuisson à Convection “HORNEAR”.

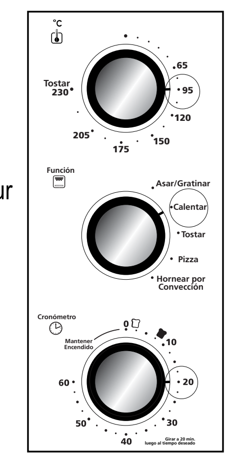
4ème étape: Tourner le Bouton de contrôle de Température “ ” sur la température désirée.

5ème étape: Tourner le Bouton de la Minuterie “ ” sur le temps de cuisson désiré.*

6ème étape: Lorsque la cuisson est terminée, ouvrir la porte complètement et retirer les aliments**



COMMENT UTILISER LA FONCTION RECHAUFFER



1ère étape: Mettre la plaque de cuisson avec les aliments sur la grille du four.

2ème étape: Bien fermer la porte en verre.

3ème étape: Tourner le bouton de contrôle des Fonctions « » sur Réchauffer “CALENTAR ”.

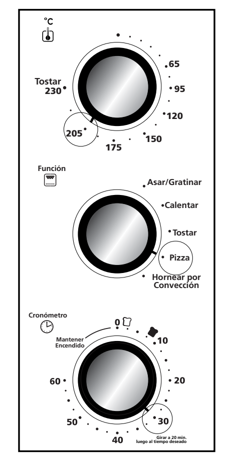
4ème étape: Tourner le bouton de contrôle de Température “ ” sur 95°C (200°F).

5ème étape: Tourner la minuterie “ ” sur le temps de réchauffe choisi.*

6ème étape Une fois réchauffé, ouvrir la porte complètement et retirer les aliments**



COMMENT UTILISER LA FONCTION PIZZA



1ère étape: Mettre la plaque de cuisson avec la pizza sur la grille du four.

2ème étape: Bien fermer la porte en verre.

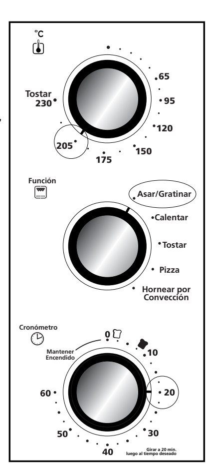
3ème étape: Tourner le bouton de contrôle des Fonctions « » sur “Pizza”.

4ème étape: Tourner le bouton de contrôle de Température “ ” sur 200°C (400°F).

5ème étape: Tourner la minuterie “ ” sur le temps de réchauffe choisi.*

6ème étape: Une fois réchauffé, ouvrir la porte complètement et retirer la pizza**

COMMENT UTILISER LA FONCTION DE CUISSON SUR GRIL



La Fonction Ajustable de Cuisson sur Gril vous permet de choisir la température de cuisson. Idéale aussi bien pour faire fondre du fromage à 65°C (150°F) que pour faire cuire le poisson à 205°C (400°F). Ajuster en fonction de vos besoins.

1ère étape: Mettre les aliments sur le plateau à grillade ou la plaque de cuisson si nécessaire

2ème étape: Laisser la porte de verre entr'ouverte en laissant environ 8 cm (3 pouces) d'espace entre la porte et la partie supérieure du four.

3ème étape: Tourner le bouton de contrôle des Fonctions « » sur Cuisson sur Gril " Asar/Gratinar".

4ème étape: Tourner le bouton de contrôle de Température " " sur la température désirée.

5ème étape: Tourner la Minuterie " " sur le temps de cuisson désiré.*

6ème étape: Une fois la grillade terminée, ouvrir la porte complètement et retirer les aliments**

****ATTENTION:** Les aliments cuits et la grille en métal peuvent être brûlants, manipuler avec précaution. Ne pas laisser le four sans surveillance.

** Remarque importante: Si le temps de cuisson est de moins de 20 minutes, vous devez d'abord tourner la minuterie au delà de la marque des 20 minutes puis revenir pour sélectionner le temps désiré.*

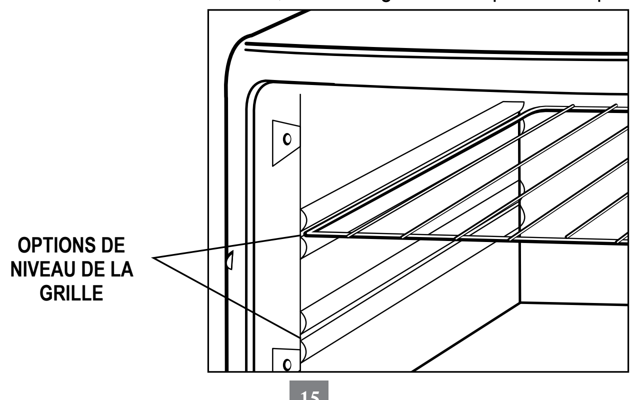
POSITION DE LA GRILLE

- Pour pouvoir accommoder différents types d'aliments, le four a une grille à deux niveaux. La grille peut rentrer dans le four en position haute ou basse. La grille rentrera aussi bien sur le niveau du bas que sur celui du haut à l'intérieur du four. (Voir schéma ci-dessous)
- Avant de retirer la grille, laisser l'appareil refroidir.
- Pour retirer la grille, ouvrir la porte du four complètement et tirer la grille vers le devant du four. La grille glissera sur les guides qui se trouvent à l'intérieur du four.

REMARQUE: il est possible que la grille du four soit amenée à pencher ce qui pourrait faire bouger les aliments au moment de retirer la grille, faire bien attention.

- La position de la grille dépend de la taille de l'aliment et du niveau de brunissage désiré. Ajuster la grille vers le bas pour éviter que la partie du dessus ne brûle ou vers le haut pour éviter que la partie du dessous ne brûle.

REMARQUE: Pour de meilleurs résultats, mettre la grille sur la position la plus haute.



NETTOYER VOTRE FOUR

1ère étape: Tourner tous les boutons sur la position Arrêt puis débrancher l'appareil et le laisser refroidir.

2ème étape: Nettoyer l'appareil avec un chiffon humide. NE PAS PLONGER DANS L'EAU. Assurez-vous d'utiliser seulement un savon doux et de l'eau. Les produits de nettoyage abrasifs, les tampons en fil d'acier et les produits chimiques abîment la superficie de l'appareil.

3ème étape: Retirer le plateau à miettes du four.

4ème étape: Jeter les miettes du plateau. Pour éviter que les miettes ne s'accumulent, il est préférable de nettoyer le plateau souvent.

5ème étape: Retirer la grille et nettoyer avec un chiffon humide ou la mettre sur la partie supérieure du lave-vaisselle

RANGER VOTRE FOUR

Laisser l'appareil refroidir totalement avant de le ranger. Si vous rangez le four pour une longue période de temps, veuillez vous assurer qu'il est propre et qu'il ne reste aucun résidu d'aliments. Ranger le four dans un endroit sec tel que par exemple sur une table, un plan de travail ou une étagère. Ranger le fil électrique autour des crochets prévus à cet effet. A part le nettoyage recommandé, aucun autre entretien ne devrait être nécessaire.

Conseils Pratiques / Diagnostic des Anomalies

Problème	***Cause Probable***	***Solution***
• Aliments trop ou pas assez cuits	• Température et/ou temps de cuisson incorrects • Placement de la grille	• Il est probable qu'il faille ajuster le temps et la température de cuisson en fonction de votre goût • Parce que votre mini-four est plus petit que votre four normal, il va chauffer plus rapidement et en général cuire plus rapidement • Vous reporter au paragraphe intitulé « Position de la Grille ». Il est possible qu'il faille ajuster la position de la grille en fonction du type d'aliment.
• Odeur de brûler, pendant cuisson et à la mise en route	• Des morceaux d'aliments se sont accumulés dans le four, sur les éléments de chauffe ou sur le plateau ramasse-miettes.	• Vous reporter au paragraphe intitulé « Nettoyage de votre Four »
• Le four ne se met pas en marche	• L'appareil est débranché • Le temps de cuisson n'a pas été sélectionné sur la minuterie	• Vous reporter au paragraphe intitulé « Nettoyage de votre Four » • Sélectionner le temps de cuisson et la température. Pour que le four s'allume, il faut que les deux boutons soient sur la position de marche.
• Un seul des éléments de chauffe fonctionne	• Le bouton de sélection de fonction détermine quel élément va chauffer	• Vérifier que la fonction de cuisson sur gril « Asar » est bien sélectionnée
• Les éléments de chauffe ne restent pas en marche constamment	• Les éléments de chauffe se mettent en marche en alternance pour maintenir la température correcte	• Assurez-vous d'avoir correctement choisi la fonction que vous désirez.

PRECAUCIONES IMPORTANTES

Cuando se utilicen artefactos eléctricos deben seguirse las precauciones básicas de seguridad incluyendo las siguientes:

- **LEA TODAS LAS INSTRUCCIONES, ETIQUETAS DEL PRODUCTO Y ADVERTENCIAS ANTES DE UTILIZAR EL HORNO.**
- **NO** toque las superficies calientes. Las superficies son suceptibles a calentarse durante durante el uso. Utilice siempre guantes para hornos cuando manipule materiales calientes y deje que las piezas metálicas se enfríen antes de limpiarlas. Deje que la unidad se enfríe por completo antes de colocar o quitar piezas. Use las asas del horno para moverlo de un lugar a otro.
- Desenchufe el horno del tomacorriente si no está en uso y antes de limpiarlo. **Nota:** Asegúrese de que el horno esté apagado antes de desenchufarlo.
- Para protegerse contra el riesgo de descargas eléctricas, **NO** sumerja el artefacto en agua ni en otros líquidos.
- **NO** utilice ningún electrodoméstico que tenga un enchufe o cable dañado o raído, o después de que el artefacto haya presentado fallas, se haya caído o haya sufrido cualquier otro daño. Lleve el horno al Centro de Servicio Autorizado Oster® más cercano para su inspección, reparación, ajuste eléctrico o mecánico.
- **NO** utilice aditamentos no recomendados por el fabricante ya que esto puede ocasionar incendios, descargas eléctricas o lesiones personales.
- **NO** utilice en exteriores o para fines comerciales.
- **NO** utilice este producto para otros fines distintos a los recomendados.
- **NO** deje que el cable eléctrico cuelgue del borde de la mesa o la mesada ni que entre en contacto con superficies calientes.
- **NO** coloque el electrodoméstico cerca o sobre un quemador caliente, ya sea a gas o eléctrico, ni dentro de un horno caliente.
- Se debe emplear extrema precaución al utilizar contenedores que no sean de metal o vidrio.
- Si se cubre el horno o éste entra en contacto con materiales inflamables, incluyendo cortinas, tapices, paredes, etc., durante su funcionamiento, podría producirse un incendio. **NO** coloque ningún artículo sobre el electrodoméstico mientras esté en funcionamiento.
- Al utilizar el horno de mesa, colóquelo a una distancia mínima de 15 cm (6 pulgadas) de la pared o de otros cables.
- **NO** almacene dentro de la unidad ningún material, distinto a los accesorios recomendados por el fabricante, cuando no esté en uso.
- **NO** introduzca materiales inflamables en el horno, tales como papel, cartón, plástico, o cualquier otro material que pueda incendiarse o derretirse.
- **NO** forre la bandeja del horno con papel de aluminio. Esto ocasionará que el artefacto se sobrecaliente.
- **No** deben introducirse alimentos demasiado grandes o utensilios dentro del artefacto, ya que pueden producir incendios o descargas eléctricas.
- **NO** limpie con estropajos metálicos. Podrían desprenderse pedazos del estropajo y entrar en contacto con las piezas eléctricas, lo cual generaría un riesgo de descargas eléctricas.

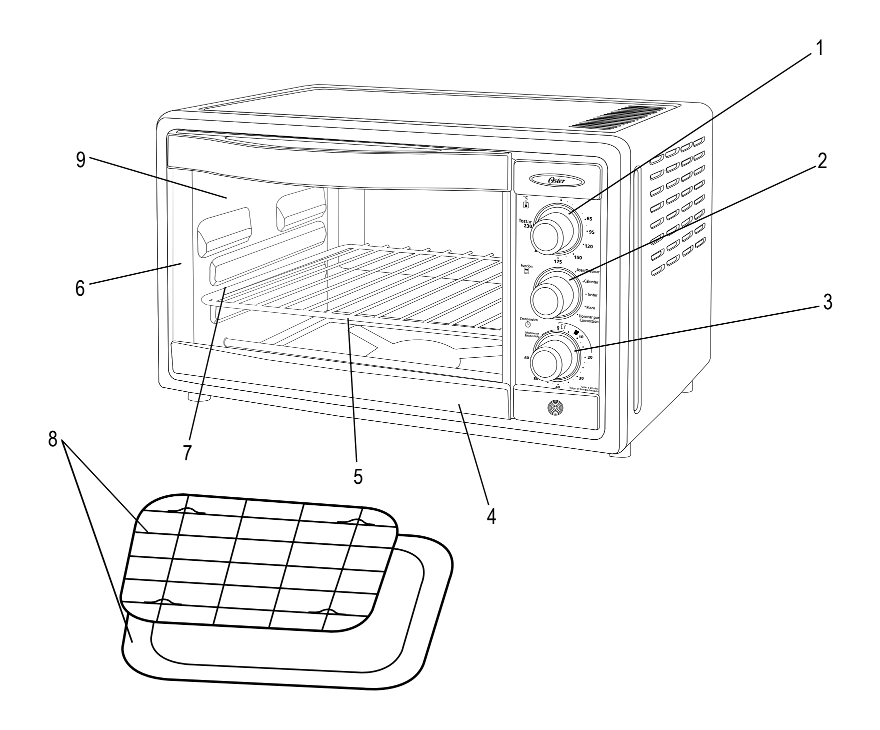
- Al asar debe emplearse extrema precaución al sacar la bandeja o desechar grasas calientes.
- Para apagar el electrodoméstico, gire todos los controles a la posición de apagado.
- Este artefacto eléctrico **NO** está destinado para ser usado por personas (incluyendo niños) cuyas capacidades físicas, sensoriales o mentales estén disminuidas, o carezcan de experiencia y conocimiento, a menos que una persona responsable por su seguridad les haya supervisado o instruido en el uso de este electrodoméstico. Los niños deberán estar bajo supervisión para cerciorarse de que **NO** jueguen con el artefacto eléctrico.
- Se requiere estricta supervisión cuando las personas discapacitadas o los niños utilicen cualquier electrodoméstico o estén cerca de él.

ESTA UNIDAD ESTA DISEÑADA SOLO PARA USO DOMESTICO.

(Unicamente para 120 y 127V con dos clavijas planas) Este artefacto eléctrico cuenta con un enchufe polarizado (una clavija es más ancha que la otra).
Para disminuir el riesgo de descarga eléctrica, este enchufe entrará sólo de una manera en un tomacorriente polarizado. Si el enchufe no entra por completo en el tomacorriente, inviértalo. Si aún no encaja, comuníquese con un electricista calificado.
NO MODIFIQUE EL ENCHUFE DE NINGUNA FORMA.

CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES

DESCRIPCION DEL ARTEFACTO



1. Control de temperatura
2. Perilla selectora de función
3. Perilla de control de tiempo con campanilla indicadora
4. Bandeja recolectora removible
5. Rejilla removible
6. Puerta en vidrio templado
7. Dos posiciones para colocar la rejilla
8. Fuente para hornear y parrilla para asar
9. Paredes interiores fáciles de limpiar

CONOZCA SU HORNO

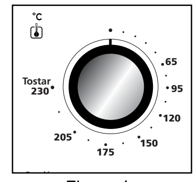


Figura 1

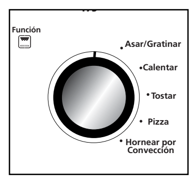


Figura 2

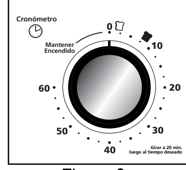


Figura 3

1. **Perilla de control de temperatura:** Ajusta el termostato a la temperatura deseada. (Ver la Figura 1)

2. **Perilla selectora de función:** Seleccione la función de cocción girando la perilla a la graduación deseada. (Ver la Figura 2)

3. **Perilla de control de tiempo con campanilla indicadora:** Fija el tiempo de cocción hasta un máximo de 60 minutos. Apaga automáticamente el horno al finalizar el tiempo de cocción. (Ver la Figura 3)

4. **Bandeja recolectora removible:** Para recolectar las migajas o restos de comida que caigan. Se saca para facilitar su limpieza.

5. **Rejilla removible:** Consulte la sección “Posicionamiento de la rejilla”.

6. **Puerta de vidrio templado:** Para la vista frontal de los alimentos.

7. **Dos posiciones para colocar la rejilla:** Para ajustar la altura de las rejillas.

8. **Fuente para hornear y parrilla para asar**: Úselas para todas sus tareas de horneado y asado.

9. **Paredes interiores fáciles de limpiar:** Permiten la limpieza rápida.

10. **Capacidad para pizza:** Permite hornear la mayoría de las pizzas congeladas grandes.

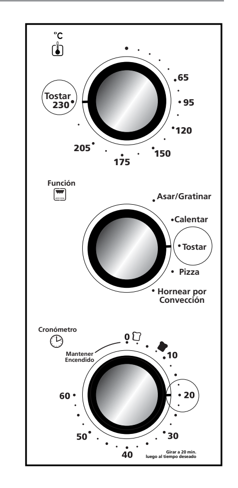
ANTES DE USAR SU HORNO

Al utilizar el horno por primera vez, recuerde:

- Retirar todas las etiquetas de la superficie del horno.
- Abrir la puerta del horno multifunción y sacar todos los documentos impresos y papeles que se encuentren dentro.
- Limpiar la rejilla, la fuente y la bandeja con agua caliente, una pequeña cantidad de detergente líquido para lavar platos y una esponja no abrasiva o una almohadilla limpiadora.
- **NO SUMERGIR EL CUERPO DE LA UNIDAD EN AGUA.**
- Secar bien la unidad antes de utilizarla.
- Escoger un lugar para colocar el horno. Deberá colocarlo en un espacio abierto, sobre un mostrador plano, donde el enchufe pueda llegar al tomacorriente.
- Enchufe el horno en un tomacorriente.

USO DEL HORNO MULTIFUNCION

PARA USAR LA FUNCION DE TOSTAR



Paso 1. Coloque los alimentos en la rejilla.

Paso 2. Cierre completamente la puerta de vidrio.

Paso 3. Gire la perilla selectora a la función de “Tostar”.

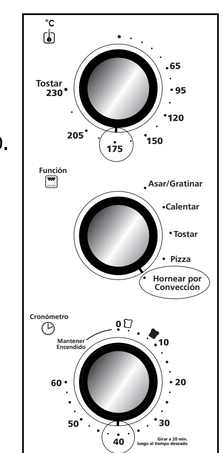
Paso 4. Gire el control de temperatura “ ” a 230º C (450º F).

Paso 5. Gire el Cronómetro “ ” más allá de la marca de 20 minutos para activarlo y seguidamente gírelo en sentido inverso hasta llegar al tiempo de tostado deseado, en cualquier punto entre los símbolos de Tostar.

Paso 6. Cuando haya terminado de tostar, abra la puerta completamente y saque los alimentos.**

Nota: Para obtener los mejores resultados al tostar, coloque la rejilla en la posición hacia arriba.

PARA USAR LA FUNCION DE HORNEAR POR CONVECCION (CALOR ENVOLVENTE)



La función de convección (calor envolvente), enciende un ventilador incorporado que hace circular aire caliente en la cámara del horno, permitiendo que los alimentos se cocinen uniformemente y mas rápido.

Precaliente el horno durante 5 minutos a la temperatura deseada, con la rejilla colocada en su lugar.

Paso 1. Coloque sobre la rejilla la fuente para hornear con los alimentos.

Paso 2. Cierre completamente la puerta de vidrio.

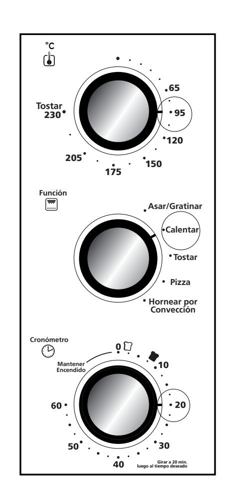
Paso 3. Gire la perilla selectora “ ” a la función de hornear por convección.

Paso 4. Gire la perilla de control de temperatura “ ” al ajuste deseado.

Paso 5. Gire el Cronómetro “ ” al tiempo de cocción deseado.*

Paso 6. Cuando haya terminado de hornear, abra la puerta completamente y saque los alimentos.**

PARA USAR LA FUNCION DE MANTENER TIBIO



Paso 1. Coloque sobre la rejilla la fuente para hornear con los alimentos.

Paso 2. Cierre completamente la puerta de vidrio.

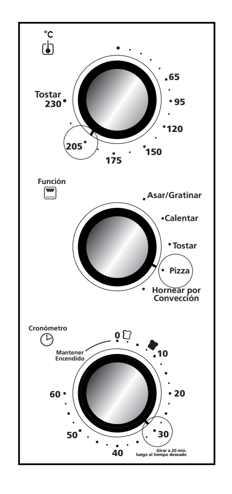
Paso 3. Gire la perilla selectora “ ” a la función de mantener caliente “Calentar”.

Paso 4. Gire el control de temperatura “ ” a 95º C (200º F).

Paso 5. Gire el Cronómetro “ ” al tiempo deseado.*

Paso 6. Cuando haya transcurrido el tiempo de mantener tibio, abra la puerta completamente y saque los alimentos.**

PARA USAR LA FUNCION DE HORNEAR PIZZAS



Paso 1. Coloque sobre la rejilla la fuente para hornear con los alimentos.

Paso 2. Cierre completamente la puerta de vidrio.

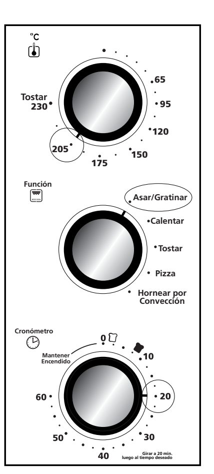
Paso 3. Gire la perilla selectora “ ” a la función de “Pizza”.

Paso 4. Gire el control de temperatura “ ” a 200º C (400º F).

Paso 5. Gire el Cronómetro “ ” al tiempo de cocción deseado.*

Paso 6. Cuando haya terminado de hornear, abra la puerta completamente y saque la pizza.**

PARA USAR LA FUNCION DE ASAR



La función para asar ajustable permite que el horno ase a cualquier temperatura. Ideal para derretir queso a 65ºC (150º F), o para cocinar pescado a 205ºC (400º F). Ajuste según sea necesario.

Paso 1. Coloque los alimentos en la parrilla para asar o en la fuente para hornear si es necesario.

Paso 2. Cierre la puerta de vidrio, dejando una abertura de aproximadamente 8 cm (3 pulgadas) en la parte superior del horno.

Paso 3. Gire la perilla selectora “ ” a la función de “Asar/Gratinar”.

Paso 4. Gire la perilla de control de temperatura “ ” al ajuste deseado.

Paso 5. Gire el Cronómetro “ ” al tiempo de cocción deseado.*

Paso 6. Cuando haya terminado de asar, abra la puerta completamente y saque los alimentos.**

****ADVERTENCIA:** Los alimentos cocinados y la rejilla metálica pueden estar muy calientes; manéjelos con cuidado. No descuide el horno.

**Nota especial: Si el tiempo de cocción es menos de 20 minutos, debe girar el temporizador más allá de la marca de 20 minutos para activarlo y luego girarlo en sentido inverso hasta llegar al tiempo deseado.*

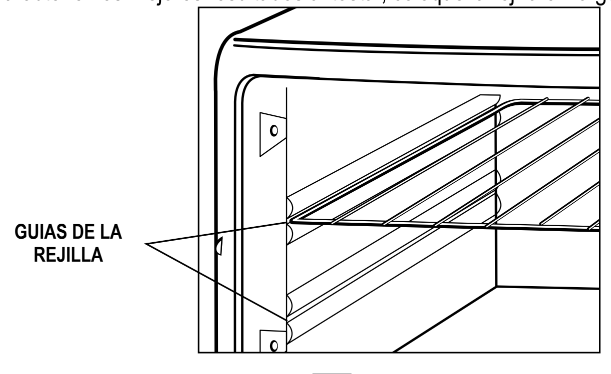
POSICIONAMIENTO DE LA REJILLA

- El horno posee dos posiciones para colocar la rejilla, que le permite adaptarse a una amplia variedad de alimentos. La rejilla puede introducirse en el horno en las guías superiores o en las inferiores. La rejilla encajará en cualquiera de las guías que se encuentran en el interior del horno. (Ver la figura abajo)
- Deje que la unidad se enfríe antes de sacar la rejilla.
- Para sacarla, abra la puerta del horno y hale la rejilla hacia adelante. La rejilla se deslizará por las guías localizadas en el interior del horno.

Nota: tenga cuidado al halar la rejilla del horno hacia afuera ya que ésta podría inclinarse hacia abajo y ocasionar que los alimentos se deslicen.

- La posición de la rejilla del horno dependerá del tamaño de los alimentos y la intensidad de dorado. Ajuste la rejilla hacia abajo para evitar que se dore la parte superior, y hacia arriba para evitar que se queme la parte inferior.

NOTA: Para obtener los mejores resultados al tostar, coloque la rejilla en la guía superior.



LIMPIEZA DEL HORNO

Paso 1. Gire todas las perillas a la posición de apagado, desenchufe la unidad y deje que se enfríe.

Paso 2. Limpie la unidad con un paño húmedo. NO SUMERJA EN AGUA. Asegúrese de usar únicamente agua y un jabón suave. Los limpiadores abrasivos, cepillos para frotar y limpiadores químicos dañarán el recubrimiento de la unidad.

Paso 3. Saque la bandeja recolectora del horno.

Paso 4. Sacuda las migajas de la bandeja recolectora. La limpieza frecuente de la bandeja recolectora evitará que se produzcan acumulaciones.

Paso 5. Saque la rejilla y límpiela con un paño húmedo o colóquela en el anaquel superior del lavaplatos automático.

ALMACENAMIENTO DEL HORNO

Deje que el electrodoméstico se enfríe por completo antes de guardarlo. Si se va a almacenar el horno por períodos prolongados de tiempo, asegúrese de que esté limpio y desprovisto de partículas de alimentos. Guarde el horno en un lugar seco, como por ejemplo en una mesa, mesada o en el estante de un aparador. Enrolle el cable de alimentación en los sujetadores para el cable. Salvo la limpieza recomendada en este manual, no es necesario ningún otro tipo de mantenimiento.

Consejos útiles / Guía de localización y solución de fallas

Problema	***Causa probable***	***Solución***
• Alimentos demasiado cocidos o poco cocidos.	• Ajuste incorrecto de temperatura o de tiempo. • Posición de la rejilla.	• Quizás deba ajustar el tiempo y la temperatura de acuerdo a su gusto. • Debido a que su horno tostador es más pequeño que un horno convencional, se calentará más rápido y por lo general cocinará en menos tiempo. • Consulte la sección “Posicionamiento de la rejilla”. Quizás deba ajustar la rejilla para adaptarla al tipo de comida.
• Olor a quemado, quemado inicial.	• Hay alimentos acumulados dentro del horno, en los elementos térmicos o en la bandeja recolectora.	• Consulte la sección “Limpieza del horno”.
• El horno no se enciende.	• La unidad está desconectada. • Gire el Cronómetro.	• Consulte la sección “Limpieza del horno”. • Ajuste la perilla del temporizador y de la temperatura a la graduación deseada. Ambos deben estar encendidos para hacer funcionar el horno.
• Sólo uno de los elementos térmicos calienta.	• La función seleccionada determina cuál de los elementos térmicos funcionará.	• Compruebe que la función de “Asar” esté seleccionada.
• Los elementos térmicos no se mantienen encendidos.	• Los elementos térmicos se encenderán y apagarán para mantener el calor adecuado.	• Confirme que la función seleccionada sea la adecuada.

PRECAUÇÕES IMPORTANTES

Ao utilizar aparelhos elétricos sempre siga as precauções básicas de segurança incluindo as seguintes:

- **LEIA TODAS AS INSTRUÇÕES, ETIQUETAS DO PRODUTO E ADVERTÊNCIAS ANTES DE UTILIZAR O FORNO.**
- **NÃO** toque as superfícies quentes ⚠. As superfícies estão sujeitas a esquentarem durante o uso. Sempre utilize luvas de cozinha ao manipular materiais quentes, e deixe que as pecas metálicas esfriem antes de limpá-las. Deixe que a unidade esfrie por completo antes de colocar ou retirar peças. Use as asas do forno para movê-lo de um lugar a outro.
- Desconecte o forno da tomada elétrica quando não estiver em uso e antes de limpá-lo. **Nota:** Certifique-se que o forno esteja apagado antes de desconectá-lo da tomada.
- Para proteger-se contra o risco de descargas elétricas **NÃO** mergulhe o aparelho em água ou outros líquidos.
- **NÃO** utilize qualquer eletrodoméstico que tenha a tomada ou fio danificado ou gasto, ou depois que o aparelho tenha apresentado falhas, caído ou sofrido qualquer outro dano. Leve o forno ao Centro de Serviço Autorizado Oster® mais próximo para sua inspeção, reparação, ajuste elétrico ou mecânico.
- **NÃO** utilize acessórios não recomendados pelo fabricante, já que estes podem ocasionar incêndios, descargas elétricas ou lesões pessoais.
- **NÃO** utilize em áreas externas ou para fins comerciais.
- **NÃO** utilize este produto para outros fins distintos daqueles recomendados.
- **NÃO** deixe o fio elétrico pendurado pela borda da mesa, nem que entre em contato com superfícies quentes.
- **NÃO** coloque o eletrodoméstico próximo ou sobre a boca de um fogão quente, seja a gás ou elétrico, nem dentro de um forno quente.
- Tenha extrema precaução ao utilizar recipientes que não sejam de metal ou vidro.
- Caso se cubra o forno ou este entre em contato com materiais inflamáveis durante seu funcionamento, incluindo cortinas, estofados, paredes, etc., pode-se produzir um incêndio. **NÃO** coloque nenhum artigo sobre o eletrodoméstico enquanto esteja em funcionamento.
- Ao utilizar o forno, coloque-o a uma distância mínima de 15 cm (6 polegadas) da parede e outros fios.
- **NÃO** guarde dentro da unidade qualquer material que não faça parte dos acessórios recomendados pelo fabricante quando o forno não estiver sendo usado.
- **NÃO** introduza materiais inflamáveis no forno, tais como papel, cartão, plástico ou qualquer outro material que possa incendiar-se ou derreter-se.
- **NÃO** forre a bandeja do forno com papel alumínio. Isto ocasionara que o aparelho sobreaqueça.
- **NÃO** se deve introduzir alimentos muito grandes ou utensílios dentro do parelho, já que podem produzir incêndios ou descargas elétricas.
- **NÃO** limpe o forno com esponjas metálicas e/ou palha de aço. Pedaços de metal podem desprender-se e entrar em contato com as pecas elétricas, o que geraria um risco de descargas elétricas.

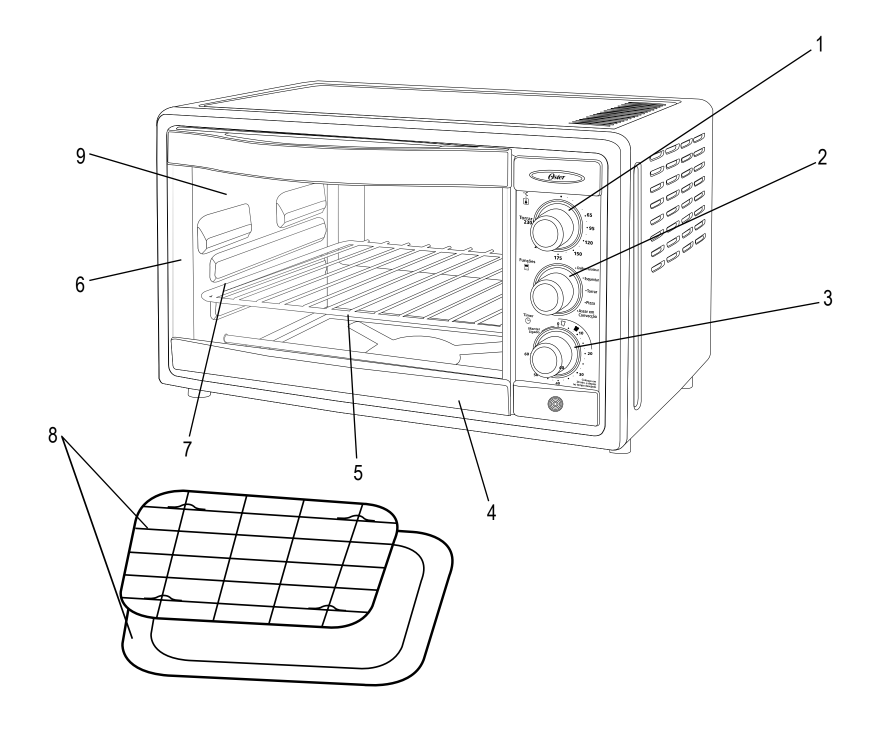
- Ao grelhar, deve-se tomar extrema precaução ao remover a bandeja ou líquidos quentes.
- Para desligar o eletrodoméstico, gire todos os controles para a posição de desligado.
- Este aparelho elétrico não está destinado a ser usado por pessoas (incluindo crianças) cujas capacidades físicas, sensoriais ou mentais estejam reduzidas ou necessitem de experiência e conhecimento, a menos que uma pessoa responsável pela sua segurança tenha supervisionado ou instruído quanto ao uso do eletrodoméstico. As crianças deverão estar sob supervisão para garantir que **NÃO** brinquem com o aparelho elétrico. É necessária a estrita supervisão quando pessoas incapacitadas ou crianças utilizem qualquer eletrodoméstico ou estejam próximo a ele.

ESTA UNIDADE ESTÁ DESENHADA SOMENTE PARA USO DOMÉSTICO.

(Unicamente para 120 y 127V com duas pontas planas). Este aparelho elétrico conta com uma tomada polarizada (uma ponta é mais larga do que a outra). Para reduzir o risco de descarga elétrica, esta tomada entrará somente em um sentido numa tomada elétrica polarizada. Caso a tomada da unidade não entre completamente na tomada elétrica, inverta seu sentido. Caso, ainda assim não encaixe, comunique-se com um eletricista qualificado. **NÃO MODIFIQUE A TOMADA DE NENHUMA FORMA.**

CONSERVE ESTAS INSTRUÇÕES

DESCRIÇÃO DO APARELHO



1. Controle de temperatura
2. Botão seletor de função
3. Botão de controle do tempo “timer” com sinal indicador
4. Bandeja coletora de migalhas removível
5. Grade removível
6. Porta em vidro temperado
7. Duas posições para colocar a grade
8. Bandeja para assar e grelha
9. Paredes interiores fáceis de limpar

CONHEÇA SEU FORNO

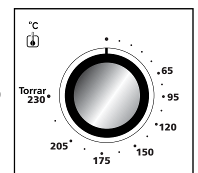


Figura 1

1. Botão de controle de temperatura: ajusta o termostato à temperatura desejada. (Veja Figura 1)

2. Botão seletor de função: selecione a função de cocção girando o botão para a graduação desejada. (Veja Figura 2)

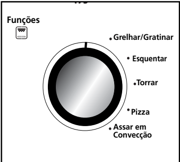
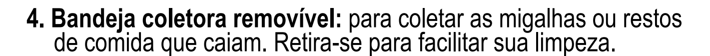


Figura 2

3. Botão de controle de tempo "timer" com sinal indicador: estabelece o tempo de cocção até um máximo de 60 minutos. Apaga automaticamente o forno ao finalizar o tempo de cocção. (Veja Figura 3)



4. Bandeja coletora removível: para coletar as migalhas ou restos de comida que caiam. Retira-se para facilitar sua limpeza.

5. Grade removível: consulte a seção "Posicionamento da grade".

6. Porta em vidro temperado: para a vista frontal dos alimentos.

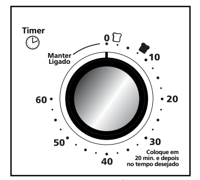


Figura 3

7. Duas posições para colocar a grade: para ajustar a altura da grade.

8. Bandeja para assar e grelha: use-as para todas as suas tarefas de assado e grelhado.

9. Paredes interiores fáceis de limpar: permitem limpeza rápida.

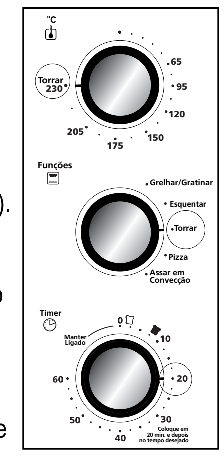
10. Capacidade para pizza: permite assar a maioria das pizzas congeladas grandes.

ANTES DE USAR SEU FORNO



Ao utilizar o forno multifunções pela primeira vez, lembre-se de:

- Retirar todas as etiquetas da superfície do forno.
- Abrir a porta do forno e remover todos os documentos impressos e papéis que se encontrem dentro.
- Limpar a grade, a bandeja e a grelha com água quente, uma pequena quantidade de detergente líquido para lavar pratos e uma esponja não abrasiva ou esponja de limpeza.
- **NÃO SUBMERGIR O CORPO DA UNIDADE EM ÁGUA.**
- Secar bem a unidade antes de utilizá-la.
- Escolher um lugar para colocar o forno. Coloque-o em um espaço aberto, sobre uma superfície plana, onde o fio e o plugue possam chegar à tomada elétrica.
- Ligar o forno à tomada elétrica correspondente.



PARA USAR A FUNÇÃO PARA TORRAR

Passo 1. Coloque os alimentos na grade.

Passo 2. Feche completamente a porta de vidro.

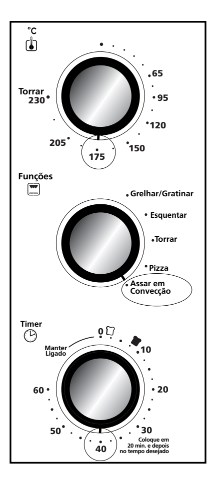
Passo 3. Gire o botão seletor para a função de “Torrar”.

Passo 4. Gire o controle de temperatura “⏲” para 230º C (450º F).

Passo 5. Gire o timer “⏲” além da marca de 20 minutos para ativá-lo e, em seguida, gire-o no sentido inverso até chegar ao tempo de tostado desejado em qualquer ponto entre os símbolos de Torrar.

Passo 6. Quando tenha terminado de torrar, abra a porta completamente e retire os alimentos.**

Nota: Para obter os melhores resultados ao torrar, coloque a grade virada para cima na guia inferior.



PARA USAR A FUNÇÃO PARA ASSAR POR CONVECÇÃO (CALOR ENVOLVENTE)

A função para assar por convecção (calor envolvente) aciona um ventilador incorporado à unidade que faz circular ar quente na câmara interna do forno que faz com que os alimentos cozinhem de forma mais uniforme e rápida.

Pré-aqueça o forno durante 5 minutos na temperatura desejada com a grade colocada em seu lugar.

Passo 1. Coloque a bandeja para assar com os alimentos sobre a grade.

Passo 2. Feche completamente a porta de vidro.

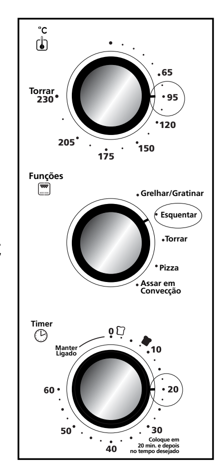
Passo 3. Gire o botão seletor “▤” para a função para assar por convecção “Assar em Convecção”.

Passo 4. Gire o botão de controle de temperatura “🌡” ao ajuste desejado.

Passo 5. Gire o timer “⏲” para selecionar o tempo de cocção desejado.*

Passo 6. Quando tenha terminado de assar, abra a porta completamente e retire os alimentos.**

PARA USAR A FUNÇÃO DE ESQUENTAR



Passo 1. Coloque a bandeja para assar com os alimentos sobre a grade.

Passo 2. Feche completamente a porta de vidro.

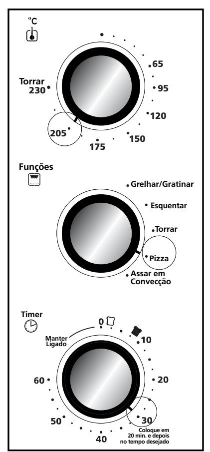
Passo 3. Gire o botão seletor “ ” para a função de esquentar “Esquentar”.

Passo 4. Gire o botão de controle de temperatura “ ” para 95º C (200º F).

Passo 5. Gire o timer “ ” para selecionar o tempo desejado.*

Passo 6. Quando tenha transcorrido o tempo para esquentar, abra a porta completamente e retire os alimentos.**

PARA USAR A FUNÇÃO PARA ASSAR PIZZAS



Passo 1. Coloque a bandeja para assar com a pizza sobre a grade.

Passo 2. Feche completamente a porta de vidro.

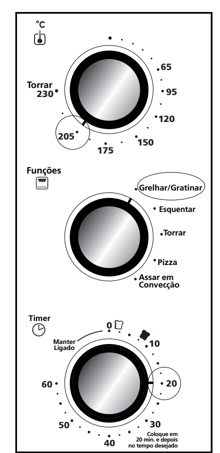
Passo 3. Gire o botão seletor “ ” para a função para assar “Pizza”.

Passo 4. Gire o botão seletor de controle de temperatura “ ” para 200º C (400º F).

Passo 5. Gire o timer “ ” para selecionar o tempo de cocção desejado.*

Passo 6. Quando tenha terminado de assar, abra a porta completamente e retire a pizza.**

PARA USAR A FUNÇÃO PARA GRELHAR



A função para grelhar com temperatura ajustável é ideal para derreter queijo a 65º C (150º F), para cozinhar ou grelhar pescados a 205º C (400º F). Ajuste segundo seja necessário.

Passo 1. Coloque os alimentos na bandeja para assar.

Passo 2. Feche a porta de vidro, deixando uma abertura de aproximadamente 8 cm (3 polegadas) na parte superior do forno.

Passo 3. Gire o botão seletor “ ” para a função para “Grelhar”.

Passo 4. Gire o botão de controle de temperatura “ ” para a temperatura desejada.

Passo 5. Gire o timer “ ” para selecionar o tempo de cocção desejado.*

Passo 6. Quando tenha terminado de grelhar, abra a porta completamente e retire os alimentos.**

** **ADVERTÊNCIA:** Os alimentos cozidos e a grade metálica podem estar muito quentes; manuseie com cuidado. Não descuide do forno.

** Nota especial: Se o tempo de cocção é menor que 20 minutos, deve-se girar o timer além da marca de 20 minutos para ativá-lo e logo girá-lo no sentido inverso até chegar ao tempo desejado.*

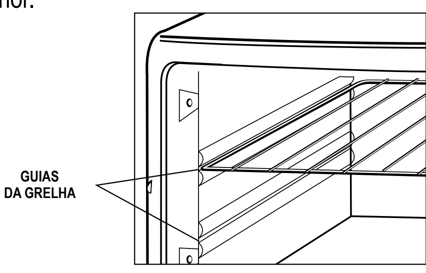
POSICIONAMENTO DA GRADE

- O forno possui uma grade reversível e duas posições para adaptar-se a uma ampla variedade de alimentos. A grade pode ser introduzida no forno virada para cima ou para baixo. A grade se encaixará em qualquer uma das guias no interior do forno. (Veja Figura 4).
- Deixe que a unidade esfrie antes de retirar a grade.
- Para retirá-la, abra a porta do forno e puxe a grade para frente. A grade deslizará pelas guias localizadas no interior do forno.

Nota: Tenha cuidado ao puxar a grade do forno para fora, já que esta poderia inclinar-se para baixo e fazer com que os alimentos deslizem.

- A posição da grade do forno dependerá do tamanho dos alimentos e a intensidade de dourado desejado. Ajuste a grade virando-a para baixo para evitar que a parte superior se doure, e para cima para evitar que a parte inferior se queime.

NOTA: Para obter os melhores resultados ao torrar, coloque a grade virada para cima na guia inferior.



LIMPEZA DO FORNO

Passo 1. Gire todos os botões para a posição de desligado, desconecte a unidade da tomada e deixe-a esfriar.

Passo 2. Limpe a unidade com um pano úmido. NÃO MERGULHE-A EM ÁGUA. Certifique-se de usar unicamente água e um sabão suave. Os limpadores abrasivos, escovas e limpadores químicos danificarão o revestimento do forno.

Passo 3. Retire a bandeja coletora de migalhas do forno.

Passo 4. Sacuda as migalhas da bandeja coletora. A limpeza frequente da bandeja coletora evitará acúmulos de resíduos.

Passo 5. Remova a grade e limpe-a com um pano úmido ou coloque-a no nível superior da lava-louças.

ARMAZENAMENTO DO FORNO

Deixe o eletrodoméstico esfriar por completo antes de guardá-lo. Caso vá armazenar o forno por períodos prolongados de tempo, certifique-se que esteja limpo e desprovido de partículas de alimentos. Guarde o forno em um lugar seco, como, por exemplo, uma mesa, bancada ou armário. Enrole o fio em suas travas. Com exceção da limpeza recomendada neste manual, não é necessário nenhum outro tipo de manutenção.

Conselhos úteis / Guia de localização e solução de falhas

Problema	***Causa provável***	***Solução***
• Alimentos muito cozidos ou pouco cozidos.	• Ajuste incorreto de temperatura ou de tempo. • Posição da grade.	• Talvez deva ajustar o tempo e a temperatura de acordo com o seu gosto. • Como o seu forno é menor que um forno convencional, este se aquecerá mais rápido e, em general, cozinhará em menos tempo. • Consulte a seção “Posicionamento da grade”. Talvez deva ajustar a grade para adaptá-la ao tipo de comida.
• Odor de queimado, queimado inicial.	• Há alimentos acumulados dentro do forno, nos elementos térmicos ou na bandeja coletora.	• Consulte a seção “Limpeza do forno”.
• O forno não liga.	• A unidade está desconectada. • Gire o timer.	• Consulte a seção “Limpeza do forno”. • Ajuste o botão do timer e da temperatura para a graduação desejada. Ambos devem estar ligados para fazer o forno funcionar.
• Somente um dos elementos térmicos aquece.	• A função selecionada determina qual dos elementos térmicos funcionará.	• Assegure-se que a função de “Assar” está selecionada.
• Os elementos térmicos não se mantêm ligados.	• Os elementos térmicos ligarão e apagarão para manter o calor adequado.	• Confirme que a função selecionada seja a adequada.

HORNO MULTIFUNCION OSTER®
MODELO 6081, 6081-013
LEA EL INSTRUCTIVO ANTES DE USAR EL APARATO
LA SIGUIENTE INFORMACION ES PARA MEXICO
IMPORTADOR: SUNBEAM MEXICANA, S.A. DE C.V.
AV. JUÁREZ No. 40-201,
EX–HACIENDA DE SANTA MÓNICA,
TLALNEPANTLA, ESTADO DE MÉXICO,
C.P. 54050, R.F.C. SME570928G90, TEL. 53660800
PAÍS DE ORIGEN: CHINA
PAÍS DE PROCEDENCIA: CHINA, E.U.A.
CONTENIDO: 1 PIEZA

CARACTERÍSTICAS ELÉCTRICAS
60 Hz 120 V∿ 1300 W





One year limited warranty – please see insert for details.

Une année de garantie limitée – veuillez lire le feuillet sur la garantie pour plus de détails.

Garantía limitada de un año – por favor consulte los detalles en el inserto.

Garantia limitada de um ano – para maiores detalhes, consulte o certificado.

Printed in China Imprimè en Chine Impreso en China Impresso na China

P.N. 131789
CBA-050609